



UNDER THE SEA

UNDER THE SEA DEVOILE SON BAR

Un mois après la création de son restaurant à Paris, l'équipe d'Under The Sea ouvre un bar, en annexe, toujours sur le thème de l'océan, du voyage sous-marin, de l'évasion au milieu des poissons. Au menu : cocktails, mocktails et plats à partager, tous inspirés de la mer.



Comme dans le restaurant *Under The Sea*, son nouveau bar éponyme, et voisin, invite à une plongée sous la mer. Vidéos, lumières, décor... tout conte et raconte le grand bleu, grâce à une scénographie menée par Henriette & Compagnie et le studio Superbien. Du sol au plafond, on navigue entre coquillages et vestiges d'une embarcation, on flotte entre végétation suspendue, tels des algues, des coraux, et cloisons parées de fonds marins projetés dans une ambiance lounge et musicale. Tables basses et fauteuils recouverts de velours invitent au spectacle. Pour un dépaysement garanti, en plein 13ème arrondissement de Paris.

VERSION OCÉANE ET DÉLICIEUX VOYAGE

À la carte du bar, tout se décline en version océane. Les cocktails s'appellent *Aloe Will Sea*, *Under Newton* ou *Smokumbo* et se composent respectivement d'une base de téquila, calvados et vodka. Du côté des mocktails. *Nemo* mêle citron vert, menthe, thé vert et sirops de fraise et cerise. Quant à *Basil Swan*, il marie jus de pomme, de litchi, citron vert et sirop de concombre. On nage dans l'inédit, l'inattendu, l'ailleurs.



PARTAGE DE BOUCHÉES IODÉES

En cas de petite faim, place au partage. Une carte qui évolue au gré des saisons, pour le moment ceviche de daurade, thon « spicy au sancho », gambas snackées et marinées aux épices et autre burrata des Pouilles alliée à un tartare de truite en gravlax, tout prend la forme de bouchées iodées. Des saveurs saines et marines qui font écho au monde sous-marin.

TROIS TALENTS ET UNE MÊME AUDACE

Derrière Under The Sea, se cache Ephemera, un concept qui a pour ambition de démocratiser la restauration immersive imaginé par Jade Frommer, Annaïg Ferrand et Loris de Vaucelles. Tous les trois âgés de 23 ans, ils sortent de l'Institut Paul Bocuse de Lyon et leur audace vient bousculer les codes de la cuisine comme ceux de l'hospitalité. Le trio réussit à combiner qualité, originalité et tarifs attractifs. Au bar, les mocktails sont à partir de 8 euros, les cocktails dès 10 euros et les plats à partager entre 13,50 et 17 euros. De quoi donner envie de plonger dans ce drôle de grand bain parisien.



INFOS PRATIQUES

Under The Sea, le bar
160 avenue de France, Paris 13ème
Ouvert tous les jours de 18h30 à 1h00
Cocktails à partir de 10 €
Mocktails à partir de 8 €
Plats à partager à partir de 13,50 €